

ÉLABORATION

Assemblage	Pinot Noir Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25%* environ
Fermentation	Cuves thermorégulées 100% malolactique
Dosage	BRUT

DÉGUSTATION

À l'œil	Or pâle.
Au nez	Délicat, fruits frais et mûrs, notes de petits fruits rouges comme la framboise et la fraise.
En bouche	Belle attaque, fraîcheur et tonicité, vin charnu.
À table	Apéritif, huîtres, moules.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C

RÉCOMPENSES

ARGENT	Mundus Vini (2026)
OR	Sélection Bettane et Desseauve (2025)



Intemporelle

ÉTUI - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans



* Les pourcentages peuvent varier